

User Manual /
Manual del Usuario

MR. COFFEE®

Steam Espresso/Cappuccino Maker
Máquina para Preparar Café Espresso/Capuchino
Model/Modelo BVMC-ECM260

MR. COFFEE®



© 2010 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.
Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions,
Boca Raton, Florida 33431.

U.S. 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333)
Canada 1-800-667-8623

Visit us at www.mrcoffee.com
You will find exciting and entertaining tips and ideas,
including great recipes!

SPR-121009

© 2010 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions.
Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre
de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Visítenos en www.mrcoffee.com
Ahí encontrará consejos e ideas excitantes y entretenidos,
¡incluyendo excelentes recetas!

IMPORTANT SAFEGUARDS

To reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE COFFEEMAKER.
2. Do not touch the coffeemaker's hot surfaces. Use handles or knobs. Scalding may occur if the lid is removed during brewing cycles.
3. To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or coffeemaker in water or in any other liquid.
4. Close adult supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
5. Turn the coffeemaker OFF and unplug the power cord from the power source when the coffeemaker and clock are not in use and before cleaning. Allow the coffeemaker parts to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged power cord or power plug, or operate it after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return this appliance only to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments other than MR. COFFEE® brand products may cause hazards or injuries.
8. Do not use the coffeemaker outdoors.
9. Do not let the power cord hang over edge of table or counter, or allow it to come into contact with hot surfaces.
10. Do not place this coffeemaker on or near a hot gas stove or electric burner or in a heated oven.
11. To disconnect the coffeemaker, turn it OFF, then remove the power plug from the power supply.
12. Place the appliance on a hard, flat level surface to avoid interruption of airflow underneath the coffeemaker.
13. Avoid contact with any moving parts.
14. This coffeemaker is designed for household use only.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. Always be sure Water Reservoir Cap is tightened securely before turning appliance on.
17. DO NOT remove Reservoir Cap or Filter Holder until pressure is completely relieved.

CARAFE USE AND CARE

Follow the instructions below to reduce or eliminate the chance of breaking the glass carafe:

- This decanter is designed for use with your MR. COFFEE® coffeemaker and therefore must never be used on a range top or in any oven, including a microwave oven.
- Do not set a hot decanter on a wet or cold surface.
- Do not use a cracked decanter or a decanter having a loose or weakened handle.
- Do not clean the decanter with abrasive cleaners, steel wool pads or other abrasive materials.
- Protect the decanter from sharp blows, scratches or rough handling



WARNING! To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove any service covers. There are no user serviceable parts inside the coffeemaker. Only authorized personnel should repair the coffeemaker.

Please read ALL of the instructions in this manual carefully before you begin to use this appliance. Proper care and maintenance will ensure a long life and a trouble-free operation for this appliance. Please save these instructions and refer to them for cleaning and care tips.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from a person or pet becoming entangled in, or tripping over, a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least 10 amps and 120 volts. The resulting extended cord must be arranged so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.
4. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

You can customize the length of the power cord so that it is the exact length you desire. To increase the length of the power cord: grasp the power cord (not the power plug) and gently lift it out of the slot, then pull it away from the coffeemaker. To decrease the length of the power cord: grasp the power cord (not the power plug), lift it out of the slot and gently feed it into the coffeemaker. Lock the cord in the slot when finished.

CAUTION: PRESSURE

In order to avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam and water, NEVER open the reservoir cap or brew basket while your MR. COFFEE® Steam Espresso/Cappuccino Maker is turned on or as long as there is pressure in the water reservoir. See Page 6 for more important details.

INTRODUCTION

Congratulations! You have selected a MR. COFFEE® Steam Espresso/Cappuccino Maker. This unique appliance has been designed to provide you with delicious espresso/Cappuccino quickly and conveniently.

Espresso is a unique method of coffee brewing in which hot water is forced through finely ground coffee. An Espresso drink is described as rich, dark coffee. Popular in Europe, it is a far richer and more full-bodied brew than regular American coffee, because of its richness; espresso is usually served in 1.5 to 2 oz. portions, in demitasse cups.

Espresso is used as a base for many other rich and delicious beverages such as Cappuccinos and Lattes. **Cappuccino** is made with about one third espresso, one third steamed milk, and one third frothed milk. **Latte**, on the other hand, is a combination of espresso and steamed milk with a hint of foam on top, no froth is necessary.

Preparing espresso or an espresso-based beverage is different from brewing drip coffee. The differences are in the coffee grounds and in the appliance used to brew the coffee. Your MR. COFFEE® Steam Espresso/Cappuccino Maker operates under pressure and requires special attention. Please carefully read and save this instruction manual before you begin to use this appliance.

Table of Contents

Important Safeguards 2

Decanter Use and Care 2

Special Cord Set Instructions 3

Caution: Pressure 3

Introduction 3-4

Table of Contents 4

Parts Diagram 5

How To Make Espresso and Cappuccino at Home 7-9

Before Brewing Your First Carafe 6

How To Brew Espresso 7

How To Make Cappuccino 8

Cleaning Your Espresso/Cappuccino Maker 9

Deliming 9-10

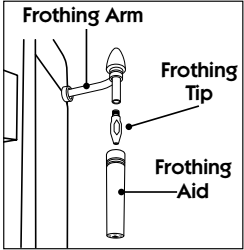
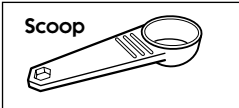
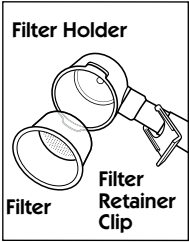
Troubleshooting 11

Recipes 12

If Service Is Required 12

Warranty Information 13

PARTS DIAGRAM



- 1 Steam Cap

2 Water Reservoir

3 On/Off Indicator Light

4 Control Knob

5 Filter Holder
- 6 Carafe Lid

7 Carafe

8 Removable Drip Tray

9 Frothing Arm

10 Frothing Aid

ATTENTION: PLEASE DO NOT!

(Follow these instruction closely for the best espresso making experience)

1. DO NOT attempt to unscrew Water Reservoir Cap OR remove Filter Holder without releasing pressure first. To release the pressure, immerse the tip of the Frothing Aid into a Frothing Pitcher with a small amount of water in it. SLOWLY TURN THE CONTROL KNOB TO THE STEAM POSITION AND RELEASE THE STEAM. When the Frothing Aid stops releasing steam, turn the Control Knob to the "OFF" position and slowly remove the Water Reservoir Cap. This will both release the pressure in your unit and clean the Frothing Aid.
2. DO NOT hold back apply pressure Filter Retainer Clip when turning Filter into the Lock position. This may cause the Filter Retainer Clip to break.
3. DO NOT attempt to push the Filter Holder past the Lock position.
4. DO NOT remove the Filter Holder at any time during the brewing process or until pressure is relieved.
5. DO NOT overfill the Filter with ground coffee, as this will cause an improper lock of the Filter Holder, which could result in leaking and damage the seal.
6. DO NOT leave excess coffee grounds on the edge of the Filter Holder (Figure 1). Excess grounds on the edge will cause improper lock which could result in leaking and damage to the seal.
7. DO NOT BREW or STEAM the appliance without water in the Water Reservoir.
8. DO NOT immerse appliance in water.
9. DO NOT touch metal parts of Filter Holder until unit has cooled. Metal parts may still be hot immediately after brewing.
10. DO NOT leave water in the Water Reservoir between uses.
11. DO NOT store the Filter Holder in the brew head. This can cause improper lock which could result in leaking and damage to the seal.
12. DO NOT fill water to the top of the Water Reservoir.

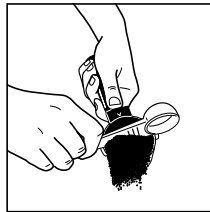


FIGURE 1

LET'S START WITH THE BASICS!

ESPRESSO AND CAPPUCCINO Basics:

Espresso is a rich, dark coffee served in 2-ounce shots. An espresso made just right is a blend of full-bodied coffee taste and aromatic enjoyment.

Cappuccino is espresso coffee that is topped with steamed foamy milk. Both taste best when brewed with freshly ground from whole bean dark-roasted coffee, such as a French or Italian roast.

Ground coffee stays fresh for one week when kept in an airtight container in a cool, dark place. Whole beans will stay fresh for up to four weeks. (Please note that coffee may absorb odors if stored in a refrigerator or freezer.)

THE GRIND

Coffee should be ground to a fine grind that resembles salt grains. Use a quality grinder or burr mill, such as a MR. COFFEE® Burr Mill or grinder.

If the grind is too fine, water will not flow properly through the Filter and the result will be a bitter tasting coffee. If it is too coarse, water will flow through too fast, resulting in a weak brew.

PREPARING TO BREW YOUR FIRST CARAFE

1. Wash the Glass Carafe, Glass Carafe Lid, Filter and Filter Holder with mild detergent, then rinse the parts well
2. To clean the inside of the machine, follow the steps for "How to Brew Espresso" below, using water only and no coffee. Do not immerse the appliance in water or attempt to reach any internal parts of the machine.

HOW TO BREW ESPRESSO

Before you begin:

- ! Please do not pour water into the Water Reservoir while the appliance is on.
- ! Check to make sure the control knob is in the "OFF" position before brewing.

Ingredients and Measuring Guide

Serving Size	Fine Espresso Ground Coffee	Water (Cold)
2 cups	2 cup mark on Filter	2 cup mark on Glass Carafe
4 cups	4 cup mark on Filter	4 cup mark on Glass Carafe

NOTE: 1 cup of brewed espresso = 2 oz.

1. Fill the Carafe with fresh, cold water to the desired mark and pour into the Water Reservoir.
2. Screw the Reservoir Cap on tightly. Plug in the unit.
3. Place the Filter inside the Filter Holder and fill it to the desired level following ingredient chart above. Using Scoop, gently press down to tamp coffee (Figure 2), and then wipe any excess grounds from the rim.

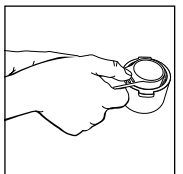


FIGURE 2

NOTE: DO NOT overfill the Filter Basket. This may cause clogging or overflow.

4. Insert the Filter Holder into the machine by holding the handle to the far left and lifting up until it is seated in its groove. Then turn the handle to the right until it shifts into the LOCK position.
5. Place the lidded Glass Carafe under the Filter Holder.
6. Rotate the Control Knob to the BREW position. The Indicator Light will activate to indicate that the machine is on.
7. Once the coffee has finished brewing (3 – 5 minutes), turn the Control Knob to the “OFF” position, and unplug the power cord. **NOTE:** Steaming and noise are a normal part of the brewing process.
8. Pour each serving into a small cup and enjoy your Espresso!

NOTE: Please DO NOT remove Reservoir Cap or Filter Holder at any time while the appliance is under pressure or until the appliance has cooled down.

TO CLEAN: To clean Frothing Aid and release the pressure, hold a pitcher with a small amount of water under the Frothing Aid slowly turn the Control Knob to the STEAM position and release the steam. When the Frothing Aid stops releasing steam, turn the Control Knob to the “OFF” position and unplug the power cord.

HOW TO MAKE CAPPUCCINO

Ingredients and Measuring Guide

Serving Size	Fine Espresso Ground Coffee	Water (Cold)	Milk (Skim or 2% froths more easily)
1 cup	2 cup mark on Filter	2 oz.	4 oz.
2 cups	4 cup mark on Filter	Fill to top of Metal band of Glass Carafe	8 oz.

1. First, follow steps for How to Brew Espresso BUT using the Cappuccino Ingredient and Measuring Guide above.
2. While espresso coffee is brewing, fill stainless steel or ceramic frothing pitcher with desired amount of cold milk. Once espresso coffee has finished brewing to the desired 2 or 4 cup mark on the Glass Carafe, turn the Control Knob to the “OFF” position.
3. Lift the frothing pitcher so the Frothing Aid is immersed in the milk, keeping it just off the bottom of the pitcher. (Figure 3)
4. Slowly turn Control Knob to position. (Figure 4)

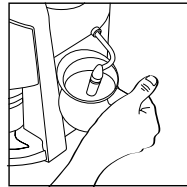


FIGURE 3
Immerse Frothing Aid in milk

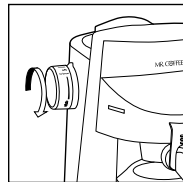


FIGURE 4
Turn knob to STEAM

5. Move Pitcher in circular motion keeping Frothing Aid just off the bottom of the pitcher. This will steam the milk. Then begin to lower pitcher so the tip of the Frothing Aid stays just below the milk's surface. This will create the froth. Move the pitcher in a circular motion until desired amount of froth is reached. (Figure 5)

6. Turn the Control Knob to the “Off” position.

7. Pour equal parts of espresso coffee and milk. Hold froth back with a spoon while pouring your milk, then spoon the froth into the cup. Enjoy your Cappuccino! (Figure 6)

TO CLEAN: To clean Frothing Aid and release the pressure, hold a pitcher with a small amount of water under the Frothing Aid slowly turn the Control Knob to the STEAM position and release the steam. When the Frothing Aid stops releasing steam, turn the Control Knob to the “OFF” position and unplug the power cord.



FIGURE 5
Lower pitcher to froth the milk



FIGURE 6
Pour and serve

CLEANING YOUR ESPRESSO/CAPPUCCINO MAKER

AFTER BREWING: CLEAN-UP

! Make sure to use the Filter Retainer Clip when discarding the grounds. The metal parts of the Filter Holder might still be very hot. Cool these parts by running under cold water (Figure 7).

1. After the machine has cooled and pressure has been released, remove the Filter Holder by sliding handle to the left away from the LOCK position. Discard the grounds, using the Filter Retainer Clip to hold the Filter in place while emptying. (Figure 7)
2. Remove Frothing Aid and wipe Frothing Arm with a damp cloth. Using the Wrench built into the Scoop, unscrew the Frothing Tip and clean valve with a needle or toothpick. (Figure 8)
3. The Glass Carafe, Glass Carafe Lid, Filter, Filter Holder and Drip Tray can be washed with soapy water.
4. Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they will scratch the finish.

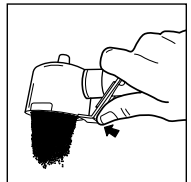


FIGURE 7
Use Filter Retainer Clip to empty Filter

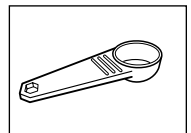


FIGURE 8
Use Wrench on Scoop to remove Frothing Tip

DELMING

Mineral deposits built-up in the Espresso Maker will affect the operation of the appliance. Your Espresso Maker must be delimed when you begin to notice an increase in the time to brew espresso, or when there is excessive steaming. Also, you may notice a build up of white deposits on the surface of the brew head. The frequency of cleaning depends upon the hardness of the water used. The following table gives the suggested cleaning intervals.

SUGGESTED CLEANING INTERVAL

Type of Water	Cleaning Frequency
Soft Water (Filtered Water)	Every 80 Brew Cycles
Hard Water (Tap Water)	Every 40 Brew Cycles

TO DELIME WATER RESERVOIR

1. Make sure the Control Knob is in the "OFF" position and that the Power Cord is unplugged from the electrical outlet.
2. If the appliance is cool and the pressure has been released, remove the Water Reservoir Cap and fill Reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.
3. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the Water Reservoir.
4. Discard vinegar through the top opening of the Espresso Maker by turning the machine upside down over the sink.
5. Rinse the Water Reservoir thoroughly with tap water by filling tank half full with water and then pouring the water back out into the sink, repeating this step twice.

TO DELIME INTERNAL PARTS

1. Make sure you delime the inside of the Water Reservoir first by following the "Deliming" steps above.
2. Fill Glass Carafe to 4 cup mark with fresh, undiluted white household vinegar to the top of the metal band and pour into Water Reservoir.
3. Screw the Water Reservoir Cap and make sure the Cap is on tight.
4. Insert the Filter Holder (with Filter) in its groove and turn handle to the right until it shifts to LOCK Position. Place the Glass Carafe with lid on the Drip Tray.
5. Plug the power cord into the electrical outlet.
6. Turn the Control Knob to the BREW position.
7. When vinegar reaches the 2 cup mark on the Glass Carafe, place a cup with cold water under the Frothing Aid. Insert the Frothing Arm into the water and slowly turn the control knob to the STEAM position.
8. Allow steam to fully run out.
9. Turn Control Knob to the OFF position.

Repeat Steps 1 – 7 as necessary using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the appliance. Allow unit to cool for 30 minutes between each rinse cycle.

CARAFE CLEANING

Hard water can leave a whitish mineral deposit inside the Glass Carafe. Coffee discolors these deposits, sometimes leaving a brownish stain inside the Carafe. To remove these stains, follow these simple steps:

1. Use a solution of equal parts white vinegar and hot water.
2. Let solution stand in carafe for about 20 minutes and then discard.
3. Wash and rinse the carafe thoroughly using a soft cloth. Do not use harsh abrasive cleaners. These may cause scratches which can lead to breakage.

TROUBLESHOOTING YOUR MR. COFFEE® COFFEEMAKER

Your MR. COFFEE® Coffeemaker has been carefully designed to give you many years of trouble-free service. In the unlikely event that your new coffeemaker does not operate satisfactorily, please review the following potential problems and try the steps recommended BEFORE you call an Authorized Sunbeam Service Center.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
COFFEE DOES NOT COME OUT	<ul style="list-style-type: none"> • No water in Reservoir • Coffee grind is too fine • Too much coffee in the Filter • Appliance not turned on or plugged in • Coffee has been tamped / compressed too much 	<ul style="list-style-type: none"> • ADD WATER TO WATER RESERVOIR • GRIND COFFEE TO MEDIUM GROUND • FILL FILTER FOLLOWING INGREDIENT & MEASURING GUIDE • PLUG IN POWER CORD • REFILL FILTER WITH ESPRESSO GROUND COFFEE AND GENTLY TAMP
COFFEE COMES OUT AROUND THE EDGE OF THE FILTER HOLDER	<ul style="list-style-type: none"> • Filter Holder not rotated to Lock Position • Coffee grounds around edge of Filter • Too much coffee in the Filter 	<ul style="list-style-type: none"> • ROTATE FILTER HOLDER TO LOCK POSITION • WIPE OFF EXCESS GROUNDS FROM RIM OF FILTER • FOLLOW INGREDIENT & MEASURING GUIDE
UNABLE TO STEAM	<ul style="list-style-type: none"> • Water Reservoir is empty • Unit is not turned on • Frothing Arm is blocked 	<ul style="list-style-type: none"> • ADD WATER TO WATER RESERVOIR • FILL ONLY TO 4 CUP MARK • FILL FILTER FOLLOWING INGREDIENT & MEASURING GUIDE • PLUG IN POWER CORD. SLOWLY TURN CONTROL KNOB TO STEAM POSITION • CLEAN FROTHING ARM BY FOLLOWING CLEANING INSTRUCTIONS
MILK IS NOT FOAMY AFTER FROTHING	<ul style="list-style-type: none"> • Not enough water in Water Reservoir to Steam • Milk is not cold • Whole milk 	<ul style="list-style-type: none"> • FOLLOW CAPPUCCINO INGREDIENT & MEASURING GUIDE PAYING PARTICULAR ATTENTION TO WATER MEASUREMENTS • USE COLD MILK TO FROTH • FOR BEST RESULTS, USE 1% OR SKIM
COFFEE COMES OUT TOO QUICKLY	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too coarse • Not enough coffee in the Filter 	<ul style="list-style-type: none"> • USE A FINER GRIND OF ESPRESSO COFFEE • FOLLOW ESPRESSO INGREDIENT & MEASURING GUIDE

Do you still have questions? You can call us toll-free at the MR. COFFEE® Consumer Service Department, 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333) or you can visit us at www.mrcoffee.com.

BEVERAGE RECIPES

CAFÉ MOCHA

ONE OUNCE OF CHOCOLATE SYRUP, ONE SHOT OF-ESPRESSO, 1 CUP FROTHED MILK

CAFÉ AMERICANO

1/2 ESPRESSO AND 1/2 HOT WATER

CAFÉ MACCHIATO

1/3 ESPRESSO AND 2/3 STEAMED MILK

CAFÉ MOCHA

ONE OUNCE OF CHOCOLATE SYRUP, ONE SHOT OF-ESPRESSO, 1 CUP FROTHED MILK

CAFÉ AMERICANO

1/2 ESPRESSO AND 1/2 HOT WATER

CAFÉ MACCHIATO

1/3 ESPRESSO AND 2/3 STEAMED MILK

SERVICE AND MAINTENANCE

Replacement Parts

- **Decanters** – Please visit us online at www.mrcoffee.com, or call 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333) in the U.S. or 1-800-667-8623 in Canada for information on where you can find a store that carries replacement decanters.

Repairs

If your coffeemaker requires service, do not return it to the store where you purchased it. All repairs and replacements must be made by Sunbeam or an authorized Sunbeam Service Center. If you live in the U.S. or Canada, please call us at the following toll-free telephone numbers to find the location of the nearest authorized service center:

U.S. 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333)

Canada 1-800-667-8623

You may also visit our website at www.mrcoffee.com for a list of service centers. To assist us in serving you, please have the coffeemaker model number and date of purchase available when you call. The model number is stamped on the bottom metal plate of the coffeemaker. We welcome your questions, comments or suggestions. In all your communications, please include your complete name, address and telephone number and a description of the problem.

Visit our website at www.mrcoffee.com and discover the secret to brewing the perfect cup of coffee. You will also find a rich blend of gourmet recipes, entertaining tips and the latest information on MR. COFFEE® products.

WARRANTY INFORMATION

1-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-672-6333 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Para disminuir el riesgo de un incendio, descarga eléctrica y/o lesión a las personas, siempre deben obedecerse las precauciones básicas de seguridad al utilizarse equipos eléctricos, incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR LA CAFETERA.
2. No toque las superficies calientes de la cafetera. Utilice las asas o perillas. Podrían ocurrir quemaduras si la tapa se quita durante los ciclos de preparación.
3. Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja el cordel eléctrico, el enchufe o la cafetera en agua ni en cualquier otro líquido.
4. Se requiere supervisión adulta atenta cuando esta unidad sea utilizada por, o cerca de, niños.
5. Apague la cafetera (oprima "OFF" [APAGAR]) y desenchufe el cordel eléctrico del tomacorriente cuando no se esté utilizando la cafetera o el reloj, y antes de limpiarlos. Permita que las partes de la cafetera se enfríen antes de instalar o remover partes y antes de limpiar la unidad.
6. No opere unidad alguna con un cordel eléctrico o enchufe averiado o luego de que la unidad se averíe o haya sido dañada de manera alguna. Devuelva esta unidad solamente al Centro de Servicio Autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de aditamentos o accesorios que no sean productos de marca MR. COFFEE® pueden causar riesgos de daños o lesiones.
8. No utilice la unidad a la intemperie o aire libre.
9. No permita que el cordel eléctrico de la unidad cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. No coloque esta cafetera encima o cerca de un quemador caliente, sea eléctrico o de gas, ni en un horno caliente.
11. Para desconectar la cafetera, oprima el botón de "OFF" (APAGAR), luego remueva el enchufe eléctrico del tomacorriente.
12. Coloque la unidad sobre una superficie dura, plana y nivelada para evitar interrupciones en el flujo de aire por debajo de la cafetera.
13. Evite hacer contacto con las partes en movimiento.
14. Esta cafetera ha sido diseñada sólo para uso doméstico.
15. No utilice el artefacto para otros fines que no sean los especificados.
16. Siempre asegúrese de que la Tapa del Depósito de Agua esté bien fija antes de encender el aparato.
17. NO saque la Tapa del Depósito ni la Canasta del Filtro hasta que se haya descargado toda la presión.

CUIDADO Y USO DE LA JARRA

Siga las instrucciones a continuación para disminuir o eliminar el riesgo de quebrar la jarra de vidrio:

- Esta jarra fue diseñada para ser utilizada con su cafetera MR. COFFEE®, por cuanto nunca debe ser utilizada sobre una hornilla o en ningún horno, incluyendo hornos de microondas.
- No repose una jarra caliente sobre una superficie mojada o fría.
- No utilice una jarra agrietada o que tenga una agarradera suelta o debilitada.
- No limpie la jarra con limpiadores abrasivos, esponjas de acero u otros materiales abrasivos.
- Descarte la jarra de inmediato si en alguna ocasión hierve hasta evaporarse todo su contenido.
- Proteja la jarra contra golpes secos, rasguños o maltrato.

Por favor lea cuidadosamente TODAS las instrucciones en este manual antes de que comience a utilizar esta unidad. El cuidado y mantenimiento apropiados asegurarán una larga vida y una operación sin problemas para esta unidad. Por favor conserve estas instrucciones y refiérase a ellas para consejos sobre la limpieza y el cuidado.

¡ADVERTENCIA! Para disminuir el riesgo de un incendio o de descarga eléctrica, no quite las cubiertas para dar servicio a la unidad. No hay piezas a las que el usuario pueda dar servicio en el interior de la cafetera. Sólo el personal autorizado debe reparar la cafetera.



CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES ESPECIALES SOBRE EL CORDEL ELÉCTRICO

1. Se provee un cordel eléctrico corto para disminuir los riesgos de que una persona o mascota se pudieran enredar o tropezar con un cordel más largo.
2. Se puede adquirir y utilizar una extensión eléctrica si se usa con precaución.
3. Si se utiliza una extensión eléctrica, la calificación eléctrica rotulada de la extensión debe ser de al menos 10 amperios y 120 voltios. El cordel extendido resultante debe acomodarse para que no cuelgue del borde de un mostrador o mesa donde pueda ser tirado por niños o donde se pueda tropezar con él accidentalmente.
4. Esta unidad cuenta con un enchufe polarizado (uno de sus contactos es más ancho que el otro). Para disminuir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe sólo podrá penetrar en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no penetra completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aún no se puede enchufar, comuníquese con un electricista autorizado. No modifique el enchufe de manera alguna.

Usted puede ajustar el largo del cordel eléctrico de manera que sea de la longitud precisa que usted desee. Para aumentar el largo del cordel eléctrico: agarre el cordel eléctrico (no el enchufe) y hágalo hacia arriba de su hendidura con delicadeza, retirándolo de la cafetera. Para disminuir el largo del cordel eléctrico: agarre el cordel eléctrico (no el enchufe) y hágalo hacia arriba de su hendidura, insertándolo con delicadeza en la cafetera. Fije el cordel en la hendidura cuando termine.

PRECAUCIÓN: PRESIÓN

Para evitar posibles quemaduras a partes del cuerpo y/o cualquier otra lesión provocada por vapor o por agua caliente, NUNCA abra la tapa del depósito ni la cesta de preparación mientras su Máquina para Preparar Café Espresso/Capuchino MR. COFFEE® esté encendida, ni siempre que haya presión en el depósito de agua. Consulte la página 20 para obtener detalles más importantes.

INTRODUCCIÓN

¡Felicitaciones! Usted ha seleccionado una Máquina para Preparar Café Espresso/Capuchino MR. COFFEE®. Este aparato especial ha sido diseñado para ofrecerle un delicioso café expreso o un capuchino en forma rápida y conveniente.

El método para preparar **café expreso** es un método especial de preparación de café en el que el agua caliente pasa con fuerza por los granos de café finamente molidos. El café expreso es un tipo de café rico y oscuro. Es muy

popular en Europa, y tiene más cuerpo y sabor que el café Americano común, debido a su sabor más concentrado. El café expreso se sirve generalmente en porciones de 1.5 a 2 oz. y en tasas pequeñas.

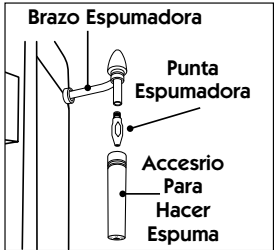
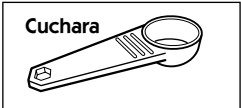
El café expreso se usa como base para muchas otras bebidas ricas y deliciosas como el Capuchino y el Café Latte. El **Capuchino** se prepara con aproximadamente un tercio de café expreso, un tercio de leche bien caliente y un tercio de leche espumosa. El **Café Latte**, por otra parte, es una combinación de café expreso y leche caliente con un poquito de espuma en la parte superior, sin necesidad de agregar leche espumosa.

La preparación de un café expreso o de una bebida basada en café expreso es diferente a la preparación del café filtrado común. Las diferencias se encuentran en los granos de café y en la máquina que se usa para prepararlo. Su Máquina para Preparar Café Expreso/Capuchino MR.COFFEE® funciona bajo presión y requiere una atención especial. Es importante que lea y conserve este manual de instrucciones antes de comenzar a usar su aparato.

Tabla de Contenido

Advertencias de Seguridad	16
Decanter Use and Care	2
Instrucciones Especiales del Cordón Eléctrico	3
Precaución: Presión	3
Introducción	3-4
Tabla de Contenido	4
Diagrama de las Partes	5
Cómo Preparar Café Expreso y Capuchino de Calidad en su Casa	7-9
Antes de Preparar su Primera Jarra	6
Cómo Preparar Café Espresso	7
Cómo Preparar Capuchino	8
La Limpieza de su Máquina Para Preparar Café Expreso o Capuchino	9
Descalcificación	9-10
Resolviendo Problemas con su Cafetera Mr. Coffee®	11
Recetas	12
Si requiere servicio	12
Información de la Garantía	13

DIAGRAMA DE LAS PARTES



- 1 Tapa del vapor
- 2 Contenedor de agua
- 3 Indicador de luz de Apagado (ON)/Encendido (OFF)
- 4 Perilla de control
- 5 Sujetador del filtro

- 6 Tapa de la jarra
- 7 Jarra
- 8 Fuente removible para goteo
- 9 Brazo para espuma
- 10 Ayuda del brazo para espuma

CUIDADO: ¡NO HACER LO SIGUIENTE!

(Siga estas instrucciones con atención para preparar el mejor café)

1. NO trate de destornillar la Tapa del Depósito de Agua NI de sacar la Cesta del Filtro sin primero dejar salir la presión. Para dejar salir la presión, sumerja la punta del Accesorio para Hacer Espuma en una Jarra para Espuma, con una pequeña cantidad de agua dentro de la misma. LENTAMENTE GIRE LA PERILLA DE CONTROL A LA POSICIÓN DE VAPOR Y DEJE SALIR EL VAPOR. Cuando el Accesorio para Hacer Espuma deje de descargar vapor, gire la Perilla de Control a la posición apagada (OFF) y lentamente retire la Tapa del Depósito de Agua. Esto descargará la presión en su unidad y, a la vez, limpiará el Accesorio para Hacer Espuma.
2. NO haga presión sobre el Clip de Retención del filtro cuando gire el Filtro hacia la posición de Traba. Esto puede hacer que el Clip de Retención del Filtro se quiebre.
3. NO trate de empujar la Cesta del Filtro más allá de la posición de Traba.
4. NO retire la Cesta del Filtro en ningún momento durante el proceso de preparación ni hasta que se haya descargado toda la presión.
5. NO llene el Filtro con demasiado café molido ya que eso puede impedir que la Cesta del Filtro se trabase debidamente, provocando fugas y dañando la junta.
6. NO deje el exceso de granos de café en el borde de la Cesta del Filtro, (Figura 1), ya que eso puede impedir que se trabase debidamente, provocando fugas y dañando la junta.
7. No prepare el café o use la posición de vapor el aparato sin agua en el Depósito de Agua.
8. NO sumerja el aparato en agua.
9. NO toque las partes metálicas de la Cesta del Filtro hasta que la unidad se haya enfriado. Las partes metálicas aún pueden estar calientes inmediatamente después de la preparación del café.
10. NO deje agua en el Depósito del Agua entre usos.
11. NO guarde la Cesta del Filtro en el cabezal de preparación de café ya que eso puede impedir que se trabase debidamente, provocando fugas y dañando la junta.
12. NO llene con agua hasta el tope del Depósito de Agua.

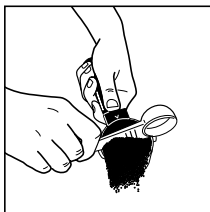


FIGURA 1

¡COMENCEMOS CON LO BÁSICO

Información básica sobre el café expreso y el capuchino.

El café expreso es un café oscuro y rico en sabor que se sirve en tacitas de 2 onzas. Un café expreso bien preparado es una combinación de café de sabor rico con un aroma placentero.

El capuchino es un café expreso cubierto de leche caliente con espuma. Ambos ofrecen el mejor sabor cuando se han preparado con granos tostados oscuros de café recién molidos, como las variedades tostadas francesas o italianas.

El café molido se mantiene fresco por una semana cuando se conserva en un envase hermético y se guarda en un lugar fresco y oscuro. Los granos enteros conservan su frescura hasta 4 semanas. (Es importante recordar que el café puede absorber olores si se guarda en un refrigerador o en un congelador).

EL MOLIDO

El café se debe moler hasta obtener granos con la consistencia de granos de sal. Use una máquina de moler de buena calidad como las de la marca MR. COFFEE®.

Si el grano es demasiado fino, el agua no fluirá debidamente por el Filtro y el café tendrá un sabor amargo. Si es demasiado grueso, el agua fluirá demasiado rápido y el café no será lo suficientemente fuerte.

ANTES DE PREPARAR SU PRIMERA JARRA

1. Lave la Jarra de Vidrio, la Tapa de la Jarra de Vidrio, el Filtro y la Cesta del Filtro con un detergente suave, y luego enjuague las piezas a fondo.
2. Para limpiar el interior de la máquina, siga los pasos indicados en la sección sobre "Cómo Preparar Café Expreso" a continuación, usando sólo agua y no café. No sumerja el aparato en agua ni trate de alcanzar ninguna de las partes internas de la máquina.

CÓMO PREPARAR CAFÉ ESPRESSO

Antes de comenzar:

¡No vierta agua en el Depósito de Agua mientras el aparato esté encendido!
¡Verifique que la perilla de control esté en la posición apagada (OFF) antes de comenzar el proceso!

Guía de ingredientes y medidas

Porción	Café expreso molido fino	Agua (fría)
2 tazas	Marca de 2 tazas en el filtro	Marca de 2 tazas en el Jarra de Vidrio
4 tazas	Marca de 4 tazas en el filtro	Marca de 4 tazas en el Jarra de Vidrio

NOTA: 1 taza de café expreso preparado = 2 onzas.

1. Llene la Jarra con agua fresca y fría hasta la marca del número deseado de porciones y viértala en el Depósito de Agua.
2. Atornille firmemente la Tapa del Depósito. Enchufe la unidad.
3. Coloque el filtro dentro del sujetador del filtro y llénelo hasta el nivel deseado siguiendo la guía de ingredientes de arriba. Usando la cuchara, presione suavemente hacia abajo para compactar el café (Figura 2), y luego limpie cualquier exceso de granos de café del borde.

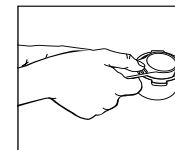


FIGURA 2

NOTE: ¡NO llene demasiado la Cesta del Filtro ya que puede tapan la máquina o desbordarse!

- Introduzca la Cesta del Filtro en la máquina sosteniendo el asa hacia la izquierda y levantándola hasta que quede acomodada en su ranura. Luego gire el asa hacia la derecha hasta que quede trabada posición de seguro.
- Coloque la Jarra de Vidrio con tapa debajo de la Cesta del Filtro.
- Gire la Perilla de Control a la posición de preparado de café La Luz Indicadora se activará para indicar que la máquina está encendida.
- Cuando el café se haya terminado de preparar (3 – 5 minutos), gire la Perilla de Control a la posición apagada (OFF) y desenchufe el cordón eléctrico. **NOTA:** La aparición de vapor y de ruido es parte normal del proceso de preparación del café.
- Vierta cada porción en una tacita y ¡disfrute de su café expreso!

NOTA: NO saque la Tapa del Depósito ni la Cesta del Filtro en ningún momento mientras el aparato esté bajo presión o hasta que se haya enfriado.

PARA LIMPIAR: Para limpiar el Accesorio para Hacer Espuma y dejar salir la presión, sostenga una jarra con una pequeña cantidad de agua debajo del Accesorio para Hacer Espuma, lentamente gire la Perilla de Control a la posición de Vapor y deje salir el vapor. Cuando el Accesorio para Hacer Espuma deje de descargar vapor, gire la Perilla de Control a la posición apagada (OFF) y desenchufe el cordón eléctrico.

CÓMO PREPARAR CAFÉ CAPUCHINO

Guía de ingredientes y medidas

Porción	Café expreso molido fino	Agua (fría)	Leche (descremada o 2% hace más espuma)
1 taza	Marca de 2 tazas en el filtro	3 onzas	4 onzas
2 tazas	Marca de 4 tazas en el filtro	Llenar hasta el tope de la banda metálica	8 onzas

- Primero, siga los pasos indicados en Cómo preparar café expreso, PERO use la Guía de ingredientes y medidas que precede.
- Mientras se está preparando el café, llene la jarra para espuma de acero inoxidable o de cerámica con la cantidad deseada de leche fría. Cuando el café expreso se haya terminado de preparar y llegue a la marca deseada de 2 o 4 tazas en la Jarra de Vidrio, gire la Perilla de Control a la posición apagada (OFF).
- Levante la jarra para espuma de manera que el Accesorio para Hacer Espuma quede sumergido en la leche, justo antes de tocar el fondo de la jarra (Consulte la Figura 3).
- Lentamente gire la Perilla de Control a la posición de Vapor. (Consulte la Figura 4)
- Mueva la jarra en movimientos circulares, manteniendo el Accesorio para Hacer Espuma justo antes de tocar el fondo de la jarra. Esto calentará la leche. Luego comience a bajar la jarra, de manera que la punta del Accesorio para Hacer Espuma quede justo debajo de la superficie de la leche. Esto creará la espuma. Mueva la jarra en movimientos

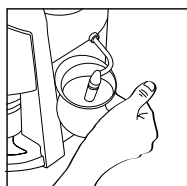


FIGURA 3
Sumerja el Accesorio para Hacer Espuma en la leche

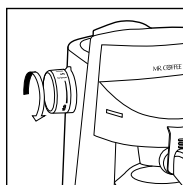


FIGURA 4
Gire la perilla a posición de Vapor

circulares hasta que se haya obtenido la cantidad deseada de espuma. (Consulte la Figura 5).

- Gire la Perilla de Control a la posición apagada (OFF).
- Vierta partes iguales de café expreso y de leche. Sostenga la espuma hacia atrás con una cuchara mientras vierte la leche, luego agregue espuma en la taza con la cuchara. ¡Disfrute de su Capuchino! (Consulte la Fig. 6)

PARA LIMPIAR: Para limpiar el Accesorio para Hacer Espuma, sostenga una jarra con una pequeña cantidad de agua, debajo del Accesorio para Hacer Espuma, lentamente gire la Perilla de Control a la posición de Vapor y deje salir el vapor. Cuando el Accesorio para Hacer Espuma deje de descargar vapor, gire la Perilla de Control a la posición apagada (OFF) y desenchufe el cordón eléctrico.

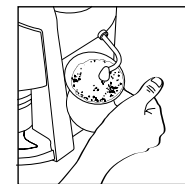


FIGURE 5
Baje la jarra para que la leche haga espuma

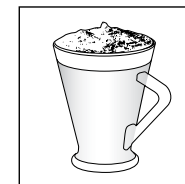


FIGURA 6
Vierta y sirva

LA LIMPIEZA DE SU MÁQUINA PARA PREPARAR CAFÉ EXPRESO O CAPUCHINO

DESPUÉS DE LA PREPARACIÓN: LIMPIEZA

¡Es importante usar el Clip de Retención del filtro cuando se desechen los granos! Las partes metálicas de la Cesta del Filtro aún pueden estar muy calientes. Enfríe esas partes pasándolas por agua fría (Consulte la Fig. 7).

- Después de haber enfriado la máquina y de haber descargado la presión, saque la Cesta del Filtro deslizando el asa hacia la izquierda y alejándolo de la posición de traba. Deseche los granos, usando el Clip de Retención del Filtro para sostener el Filtro en posición mientras lo vacía.
- Saque el Accesorio para Hacer Espuma y limpie el Brazo Espumador con un paño húmedo. Usando la Llave incorporada en la Cuchara, destornille la Punta Espumadora y limpie la válvula con una aguja o un escarbadientes (Consulte la Fig. 8).
- La Jarra de Vidrio, la Tapa de la Jarra de Vidrio, el Filtro, la Cesta del Filtro y la Bandeja de Goteo se pueden lavar con agua jabonosa.
- Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ni esponjas que puedan dañar el acabado del aparato.

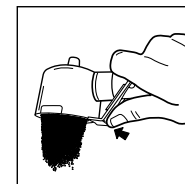


FIGURA 7
Use el Clip de Retención del Filtro para vaciar el Filtro

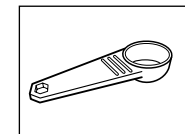


FIGURA 8
Use la Llave en la Cuchara para retirar la Punta Espumadora

DESCALCIFICACIÓN

Los depósitos minerales que se acumulan en su Máquina para preparar café expreso afectarán el funcionamiento de su aparato. Será necesario descalcificar su Máquina para preparar café expreso cuando comience a notar un incremento en el tiempo de preparación del café, o cuando el aparato genere demasiado vapor. También, usted podrá notar una acumulación de depósitos blancos en la superficie del cabezal de preparación. La frecuencia de limpieza depende de la dureza del agua que se utiliza. La siguiente tabla le ofrece intervalos de limpieza sugeridos.

INTERVALOS DE LIMPIEZA SUGERIDOS	
Tipo de Agua	Frecuencia de Limpieza
Agua Suave (Agua Filtrada)	Cada 80 ciclos de preparación
Agua Dura (Agua de Grifo)	Cada 80 ciclos de preparación

PARA DESCALCIFICAR EL DEPÓSITO DE AGUA

1. Verifique que la Perilla de Control se encuentre en la posición apagada (OFF) y que el cordón eléctrico esté desenchufado de la toma de corriente.
2. Si el aparato está frío y la presión se ha descargado, retire la Tapa del Depósito de Agua y llene el Depósito con vinagre blanco, fresco y sin diluir para uso doméstico.
3. Permita que la solución de vinagre repose en el Depósito de Agua durante toda la noche.
4. Deseche el vinagre a través de la abertura superior de la Máquina para preparar café expreso, volteando el aparato sobre un lavabo.
5. Enjuague bien el Depósito de Agua con agua de grifo, llenándolo hasta la mitad con agua, y luego vertiendo el agua sobre el lavabo. Repita este paso dos veces.

PARA DESCALCIFICAR LAS PARTES INTERNAS

1. Verifique que haya descalcificado el interior del Depósito de Agua primero, siguiendo los pasos indicados en la sección de "Descalcificación" que precede.
2. Llene la Jarra de Vidrio hasta la marca de 4 tazas, con vinagre fresco, blanco y sin diluir para uso doméstico, hasta el tope de la banda metálica y viértalo en el Depósito de Agua.
3. Atornille la Tapa del Depósito de Agua y verifique que esté firmemente colocada.
4. Introduzca la Canasta del Filtro (con el filtro) en su ranura y gire el asa a la derecha hasta la posición de traba. Coloque la Jarra de Vidrio con la tapa en la Bandeja de Goteo.
5. Enchufe el cordón eléctrico en la toma de corriente.
6. Gire la Perilla de Control a la posición .
7. Cuando el vinagre llegue a la marca de 2 tazas en la Jarra de Vidrio, coloque una taza con agua fría debajo del Accesorio para Hacer Espuma. Introduzca el Brazo Espumador en el agua y lentamente gire la perilla de control a la posición .
8. Permita que salga todo el vapor.
9. Gire la Perilla de control a la posición apagada (OFF).

Repita los Pasos 1 al 7 según sea necesario usando sólo agua de grifo para enjuagar todo vestigio de vinagre que haya quedado en el aparato. Permita que la unidad se enfríe durante 30 minutos entre cada ciclo de enjuague.

LIMPIEZA DE LA JARRA

El agua dura puede dejar depósitos minerales de color blanquecino dentro de la Jarra de Vidrio. El café decolora estos depósitos, algunas veces dejando unas manchas color café dentro de la Jarra. Para eliminar estas manchas, siga los siguientes pasos simples:

1. Use una solución con partes iguales de agua caliente y vinagre blanco.
2. Deje que la solución repose en la Jarra por unos 20 minutos y después deséchela.
3. Lave y enjuague la Jarra completamente usando un paño suave. No use limpiadores abrasivos. Estos pueden provocar rayones y la posibilidad de rotura.

RESOLVIENDO PROBLEMAS CON SU CAFETERA MR. COFFEE®

Su Cafetera MR. COFFEE® ha sido diseñada con esmero para darle muchos años de servicio sin contratiempos. En el caso improbable de que su nueva cafetera no funcione adecuadamente, favor de examinar los siguientes problemas potenciales y efectuar los pasos recomendados ANTES de llamar a un Centro de Servicio Autorizado Sunbeam.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
NO SALE CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"> • No hay agua en el Depósito • El grano de café es demasiado fino • Demasiado café en el Filtro • El aparato no está encendido o no está enchufado • El café se ha apretado / comprimido demasiado 	<ul style="list-style-type: none"> • GREGAR AGUA EN EL DEPÓSITO DE AGUA • MOLER EL CAFÉ A GRANO MEDIANO • LLENAR EL FILTRO SIGUIENDO LAS INDICACIONES DE LA GUÍA DE INGREDIENTES Y MEDIDAS • ENCHUFAR EL CORDÓN ELÉCTRICO • VOLVER A LLENAR EL FILTRO CON CAFÉ EXPRESO MOLIDO Y APRETAR SUAVEMENTE
EL CAFÉ SALE POR LOS BORDES DE LA CESTA DEL FILTRO	<ul style="list-style-type: none"> • La Cesta del filtro no se ha girado a la Posición de Traba • Hay granos de café por el borde del Filtro • Demasiado café en el Filtro 	<ul style="list-style-type: none"> • GIRAR LA CESTA DEL FILTRO A LA POSICIÓN DE TRABA • LIMPIAR EL EXCESO DE GRANOS DEL BORDE DEL FILTRO • SEGUIR LAS INDICACIONES DE LA GUÍA DE INGREDIENTES Y MEDIDAS
NO CALIENTA BIEN (NO PRODUCE VAPOR)	<ul style="list-style-type: none"> • El Depósito de Agua está vacío • La unidad no está encendida • El Brazo Espumador está bloqueado 	<ul style="list-style-type: none"> • AGREGAR AGUA • LLENAR SÓLO HASTA LA MARCA DE 4 TAZAS • LLENAR EL DEPÓSITO DE AGUA SIGUIENDO LAS INDICACIONES DE LA GUÍA DE INGREDIENTES Y MEDIDAS • ENCHUFAR EL CORDÓN ELÉCTRICO. LENTAMENTE GIRAR LA PERILLA DE CONTROL A LA POSICIÓN DE VAPOR • LIMPIAR EL BRAZO ESPUMADOR SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.
LA LECHE NO ESTÁ ESPUMOSA DESPUÉS DEL PROCESO PARA HACER ESPUMA	<ul style="list-style-type: none"> • No hay suficiente agua en el Depósito de Agua para producir vapor • La leche no está fría • Es leche entera, no descremada 	<ul style="list-style-type: none"> • SEGUIR LAS INDICACIONES DE LA GUÍA DE INGREDIENTES Y MEDIDAS PARA CAPUCHINO, PRESTANDO UNA ATENCIÓN ESPECIAL A LAS MEDIDAS DEL AGUA • USAR LECHE FRÍA PARA PRODUCIR ESPUMA • PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS, USAR LECHE DESCREMADA O AL 1%
EL CAFÉ SALE DEMASIADO RÁPIDO	<ul style="list-style-type: none"> • Los granos de café son demasiado grandes • No hay suficiente café en el Filtro 	<ul style="list-style-type: none"> • USAR UNA VARIEDAD DE CAFÉ EXPRESO DE GRANOS MÁS FINOS • SEGUIR LAS INDICACIONES DE LA GUÍA DE INGREDIENTES Y MEDIDAS

¿Aun tiene preguntas? Puede llamarnos libre de cargo al Departamento de Servicio al consumidor Mr. Coffee 1-800-Mr COFFEE (1-800 679 6333) o visitarnos en www.mrcoffee.com.

RECETAS DE BEBIDAS

CAFÉ MOCA

UNA ONZA DE JARABE DE CHOCOLATE, UNA PARTE DE EXPRESO, 1 TAZA DE ESPUMA DE LECHE

CAFÉ AMERICANO

1/2 EXPRESO Y 1/2 AGUA CALIENTE

CAFÉ MACCHIATO (CAFÉ CORTADO)

1/3 DE EXPRESO Y 2/3 DE LECHE BIEN CALIENTE

CAFÉ LATTE

1/4 EXPRESO Y 3/4 LECHE BIEN CALIENTE, VIERTA AMBOS EN UNA TAZA AL MISMO TIEMPO

CAFÉ CON LECHE

1/2 EXPRESO, 1/2 LECHE BIEN CALIENTE

CHOCOLATE MOCA CALIENTE

AÑADA 2 ONZAS DE CAFÉ EXPRESO A UNA TAZA DE CHOCOLATE CALIENTE

SERVICIO Y MANTENIMIENTO

Partes reemplazables

- **Jarra** – Por favor visítenos en la Internet en www.mrcoffee.com o llámenos al 1800 MR COFFEE (1 800 672 6333) en los EEUU o al 1800 667 8623 en Canadá para información sobre dónde puede encontrar una tienda que vende jarras de repuesto.

Reparaciones

Si su máquina para preparar café requiere servicio, no la devuelva a la tienda en donde la compró. Todas las reparaciones y cambios deben ser hechos por Sunbeam o un Centro de Servicio Autorizado Sunbeam. Si vive en los EEUU o Canadá, por favor llámenos a los siguientes números sin recargo para encontrar la ubicación del Centro de Servicio Autorizado más cercano.

U.S. 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333)

Canadá 1-800-667-8623

También puede visitar nuestra página Web www.mrcoffee.com para una lista de centros de servicio. Para asistírnos en servirlo mejor, por favor tenga a la mano el número de modelo de su máquina y la fecha de compra cuando llame. El número de modelo está estampado en la parte de abajo de la placa de metal de su máquina de café. Quedamos a su disposición para preguntas, comentarios o sugerencias. En todas sus comunicaciones, por favor incluya su nombre completo, dirección y número de teléfono y la descripción del problema.

Visite nuestra página Web www.mrcoffee.com y descubra el secreto de la preparación perfecta de una taza de café. También encontrará una rica variedad de recetas gourmet, consejos para entretener y la última información acerca de productos Mr. COFFEE.

INFORMACIÓN de GARANTÍA

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará esta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos.

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-672-6333 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.